

## Quiche Lorraine aus der Gusspfanne

VORBEREITEN

20  
Min.

RUHEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

#### Für den Teig

300 g Mehl Type 405  
200 g Butter  
1 Ei (Größe L)  
1 Esslöffel Salz

#### Für die Füllung

400 g Speckwürfel  
150 ml Schlagsahne  
100 g Schmand  
100 g Gruyère (gerieben)  
3 Eier  
1/2 Stange Lauch  
2 Schalotten  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Gusspfanne  
600g rohe Erbsen (zum Blindbacken)

Erfindung. Weicher, buttriger Teig und 'ne verdammt leckere Angelegenheit aus Speck, Lauch und Schalotten, die in einer Sahne-, Ei- und Gruyère-Mischung gebacken wird. Für dieses Rezept nehmen wir natürlich 'ne extra Portion Speck -- is doch klar!

Die "Lorraine" ist die typischste Variante der Quiche-Gilde. Erfunden wurde sie im Elsass, genauer gesagt in der Umgebung um Lothringen (franz. "Lorraine"). Darum hat Omma das Moppet auch immer Lothringer Specktorte genannt. Schmecken tut die Quiche aber auf jeden Fall richtig gut -- egal wie du sie nennst.

Am Leckersten ist Quiche übrigens, wenn du sie einen Tag vorher zubereitest und über Nacht im Kühlschrank ordentlich durchziehen lässt. Das hebt den Geschmack nochmal ein Level höher!

- 1 -

**Für den Teig:** Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Mehl, Salz und Ei in einer Schüssel mit den Händen zu einer glatten Teig-Kugel kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

- 2 -

**Für die Füllung:** Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Speck in die Gusspfanne geben und auf dem Seitenkochfeld auf kleiner bis mittlerer Hitze ca. 7 Minuten knusprig braten. In den letzten 3 Minuten Schalotten und Lauch hinzugeben und mit anschwitzen.

- 3 -

Gasgrill auf 200 °C indirekte Hitze vorheizen.

- 4 -

Kennste das auch? Manchmal hat man einfach Bock auf Quiche. Besonders dann, wenn man sich mit 'n paar Kumpels bei 'nem Bierchen auf den Balkon setzt und nicht ständig Pizza als Begleit-Snack futtern will. Die französische Nationaltarte ist aber auch einfach 'ne geile

## Quiche Lorraine aus der Gusspfanne

Teig aus dem Kühlschrank holen und 15 Minuten an der Luft anwärmen lassen. Arbeitsfläche bemehlen und Teig mit einem Nudelholz 1-2 mm dick ausrollen. Gusspfanne fetten, Teig hineinlegen, an allen Seiten leicht andrücken und überschüssigen Teig an der Pfannenkante abschneiden. Mehrfach mit einer Gabel in den Teigboden stechen.

- 5 -

Backpapier über den Teig legen und Pfanne mit Erbsen füllen. Auf der indirekten Zone des Grills 10 Minuten blindbacken. Anschließend Erbsen und Backpapier entfernen.

- 6 -

Sahne, Schmand, Käse, Eier und die Speckmischung miteinander verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Teig in die Pfanne geben. Quiche nochmals ca. 10-15 Minuten indirekt backen, bis die Eimasse gestockt ist.

- 7 -

Quiche auskühlen lassen und servieren.